

# *hors d'oeuvre*

- ・ ハモンセラノ (生ハム) レギュラー 2000  
　　まずは生ハムで!!! ハーフ 1000  
　　当店はスペイン産のフレッシュな  
　　生ハムを使用しています
- ・ 高糖度トマトのカプレーゼ 850
- ・ 国産牛の肉タタキ 1100  
　　～特製にんにくポン酢で
- ・ 国産牛の自家製ローストビーフ 1200  
　　低温調理で仕上げた自慢の逸品!
- ・ 世界の厳選 チーズ盛 レギュラー 2600  
　　ハーフ 1300
- ・ 手摘みオリーブ 650
- ・ 定番 燻製ナッツ 650
- ・ 燻製チーズ 650
- ・ ドライいちじく バターサンド 700

・名物 グリル野菜の盛合わせ (10種類)



レギュラー 2600

3~4人前

ハーフ 1300

1~2人前

・厚切りベーコン粒マスタード添え 1000

・アンチョビキャベツ 750

・赤ワインで煮込んだビーフシチュー 1100

※20分ほどお時間頂きます

・炙り海老と木野子のアンチョビバター 1000

・ムール貝とハーブの白ワイン蒸し 1100

・自慢の特製チーズグラタン 各種 1300



・海老と蛸のグラタン

・肉のグラタン

上記二種よりお選び下さい

# Beignet

- ・スパイシーフライドポテト 550
- ・フライドポテト チーズソースがけ 700
- ・国産若鶏のフライドチキン 800
- ・フィッシュ&チップス 700
- ・マッシュルームのライスコロツケ トリュフ風味 800

# Oil

- ・いろいろ木野子のアヒージョ 800
- ・フルーツトマトとタコのアヒージョ 900
- ・炙り海老とムール貝のアヒージョ 900
- ・パンのおかわり 1人前 150

# Salad

- ・農園野菜のバーニャカウダ 1200  
~季節のおススメ野菜を盛り合わせ
- ・完熟トマトと生ハムのシーザーサラダ 1000
- ・自家製ピクルス 600

# Grille

※肉料理はゆっくり休ませながら火入れしますので、お時間少々頂きます

## ・奥出雲和牛のグリエ

～季節の温野菜と

2400

奥出雲和牛は、島根県東部の雲南地域で生まれた黒毛和牛の子牛を、JA雲南直営牧場で指定された飼料で育てたものだけをいいます。肉の風味がしっかりしており、肉本来の甘みを感じられる奥出雲和牛。



## ・奥出雲和牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み

2400

当店自慢の奥出雲和牛のホホ肉をとろとろになるまで12時間丁寧に煮込みました。隠し味は、お味噌とお醤油です！



## ・国産若鶏のグリル～粒マスタードで

1400

マリネしてからコンフィー（低温調理）し、皮目はパリッとジューシーに焼き上げます！



## ・国産牛の煮込みチーズハンバーグ

1600

～自家製デミグラスと白味噌のソースで

国産牛と国産豚を7：3で！  
自家製デミグラスソースには、  
赤尾屋の白味噌が隠し味です！  
ハンバーグは200g！



# Pasta

※当店は生パスタの為、少々お時間頂きます

- ・ 燻製ベーコンのひたひたカルボナーラ 2000

当店パスタの人気No.1

生クリームたっぷり!

※追いリゾット +700



- ・ ポルチーニと炙り海老のクリームパスタ 1650

- ・ 国産牛の自家製ボロネーゼ 温玉乗せ 1600

- ・ 特製わさびとベーコンの  
クリームチーズパスタ 1500

- ・ オイスターマッシュルームと  
燻製ベーコンのペペロンチーノ 1300

- ・ パルミジャーノと炙り海老の  
レモンクリームチーズパスタ 1600

- ・ 木野子出汁と大葉の特製明太子パスタ 1500

- ・ ベーコンとキャベツのアンチョビパスタ 1300

# Rice

- ・ 特製ガーリックライス 葱と温玉のせ 1100

# Dessert

・生チョコアイス 600

乳脂肪47%の生クリームとスイートチョコ等の上質なココア

・プチフォダンショコラ 600

特風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、  
チョコレートを閉じ込めました

・バスクチーズケーキ 600

・ショコラプディング 600

・自慢の自家製ソルベ 400

自家製ソルベの種類は、スタッフまでお尋ねください。

# Café

・ホットコーヒー 450

ブラック ミルク 砂糖

当店こだわりのブレンドです!!!

・ホットティー 450

ストレート ミルク レモン 砂糖